



## 取扱説明書

IHジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 SR-HE101P

1.8Lタイプ 品番 SR-HE181P

## 目次

安全上のご注意	2	ご使用前に
お使いになる前に	4	
●使用上のお願い	4	
●ふっくらとごはんを炊くコツ	5	
ごはんを炊く前に	6	
●各部の名前と扱い	6	使いかた
●現在時刻の合わせ	7	
準備	8	
●各部品のセットを確認	8	
●お米をとぎ、水加減	9	
ごはんの炊きかた	10	
●白米・無洗米を炊く／少量／早炊き／健康調理／浸し米炊飯	10	
●保温／再加熱	12	
●予約炊飯のしかた	13	
お料理レシピ	14	
お手入れのしかた	18	困ったとき
●使うたびに洗うもの	18	
●お手入れ機能	19	
故障かな？	20	
●こんな表示が出たら(U12、H01など)	20	
●うまく炊けないとき	21	
●こんなときは	24	
保証とアフターサービス	26	
(保証内容と相談センター一覧表)		

- このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

仕様 ..... 裏表紙

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。


■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**注意** 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。


 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。


## 警告

火災、やけど、  
発火、感電など  
を防ぐために…


吸排気口やすき間に異物を入れない


 ●特に、ピンや針金などの金属物。(感電や異常動作によるけがの原因)

蒸気口は高温です  
顔や手を近づけない

 ●特にお子様には充分ご注意ください。

電源コードや  
コンセントは正しく扱う

 ●電源コードや電源プラグを傷つけない。  
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。  
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

 ●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。  
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。  
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取り。(ほこりなどがたまり、湿気などで、絶縁不良の原因)  
●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

 (発煙・発火、感電の恐れあり)


異常・故障例 ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。  
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。  
●本体が変形したり、異常に熱い。  
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。  
●本体の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。  
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。


やけど、火災、けが、  
感電、漏電などを  
防ぐために…

## 注意

こんな場所で使わない!

 ●水のかかる所や火気の近く。  
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。  
●壁や家具の近く。(変色や変形の原因)  
●アルミシートや電気カーペットの上。(アルミシートなどが発熱する場合があります)


電源プラグに蒸気をあてない


 ●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。(ショートや発火の原因)


使用中や使用直後は高温部に触れない

 ●本体内部は高温です。  
特にふたの内側や内釜など


事故をさけるために  
次のことを守る



 ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。


 ●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

 ●絶対に改造や分解、修理をしない。

電源コードは正しく扱う

 ●電源コードを巻き取るときや、電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。(けがや発火の原因)  
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

 ●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。(ふたが開き、やけどの原因)  
 ●専用の内釜以外は絶対に使用しない。(過熱によるやけどやけがの原因)

 ●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。(本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります)  
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

使用前に

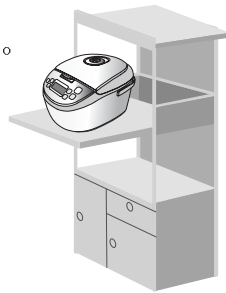
## 使用上のお願い

初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・しゃもじホルダー・ふた加熱板・蒸気ふたを洗ってください。(→ P18)

### 故障や誤動作を防ぐために

■スライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認する。落下するおそれがあります。

商品のタイプ	お米や水を入れたときの重さ
1.0L	約 6.5 kg
1.8L	約 9 kg



■ごはんつぶなど、異物や汚れがついたまま使わない。ごはんがこげたり、エラー表示が出たりして、うまく炊けません。



■炊飯器に磁石を近づけない。誤動作の原因となります。

■磁気弱いものを近づけない。記録が消えたり、雑音が入ることがあります。

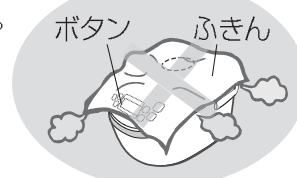
- 磁気カード (キャッシュカード、定期券など)
- 磁気テープ (カセットテープなど)
- 無線機器 (テレビ、ラジオなど)

■IHクッキングヒーターの上で使わない。

■直射日光が当たる所で使わない。

■内釜は炊飯器以外には使わない。

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いもの (やかんやなべなど) を置かない。蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。



### 内釜を傷めないために

#### 内外面共通

- たたいたりこすったりしない。
- スポンジで洗う。(みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない)



内釜はスポンジで洗う！

研磨粒子部分で洗わない

#### フッ素樹脂 (内 面)

- スプーンや食器類を入れない。
  - すしめしするとき、内釜で酢を混ぜない。
  - 調味料を使った場合は、すぐに洗う。
  - 泡だて器などで洗米しない。
  - 金属製のおたまは使わない。
- 上記項目は傷がついたり、フッ素樹脂被膜がはかれる原因になります。  
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。



#### お知らせ

- ダイヤモンドフッ素樹脂被膜は、ご使用によりはがれることがあります。そのままお使いいただいても、人体に害はなく、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。
- 気になるときや内釜が変形したときは、新規購入できます。

- 1.0Lタイプ品番：ARE50-B28
- 1.8Lタイプ品番：ARE50-B27

内釜は販売店でお買い求めいただけます。  
パナソニックグループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

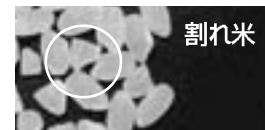
Pana Sense

<http://www.sense.panasonic.co.jp/>

## ふっくらとごはんを炊くコツ

### 1 いいお米を選ぶ

- つやがあり透き通っている!
- 割れ米が少ない!



### 2 お米は正しくはかる

- 必ず、付属の計量カップ (約180ml) を使う!
- 計量米びつでは、誤差がでることがあります。

### 3 手早く「とぐ」

- 「とぐ→洗い流す」を繰り返して、水が澄んでくるまで手早く洗う。
- とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

### 4 ざる上げ放置をしない

- お米が割れて、べたつきの原因になります。
- 水に浸さなくても、すぐ炊けます。



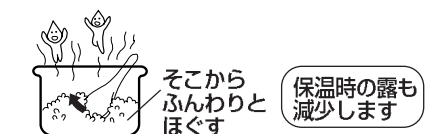
水切りするときは手早く！  
5分以上放置しないで

### 5 炊飯に適した水を使う

- 水道水や浄水器を使った水がおすすです。
- ・pHの高い (9以上) アルカリイオン水はべたつきや黄変の原因になります。
- ・硬度の高い (100以上) ミネラルウォーターは、べたつきや、かたくなる原因になります。

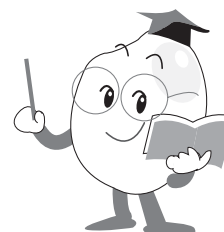
### 6 炊きあがったらすぐにほぐす

- 余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
- むらす必要は、ありません。



そこからふんわりとほぐす  
保温時の露も減少します

## お米の豆知識



### 新しいお米を選ぶ

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。



### 「保存」ってどうしてる？

保存に適切な場所は、冷蔵庫の野菜室など。お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においも吸わず、しまいやすくなります。

- ・15℃以下
- ・暗い
- ・湿度が低い
- ・密閉されている



密閉容器に入れて冷蔵庫へ!

### おいしく食べられる期間は？

生鮮食品であるお米を、おいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春

約1か月以内

夏

約2週間以内

秋

約1か月以内

冬

約2か月以内

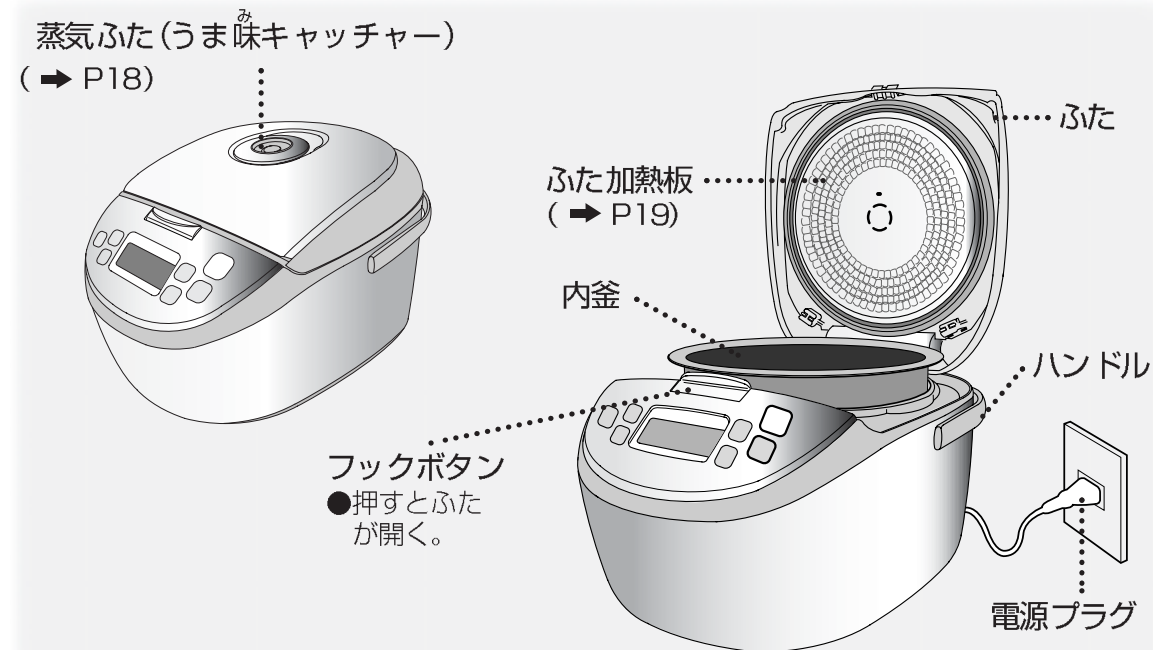
### 「おいしいお米」って？

お米の美味しさは、銘柄や産地によっても様々。色々食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

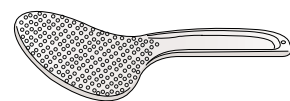




## 各部の名前と扱い方



### 付属品 (しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ)



しゃもじ



しゃもじホルダー

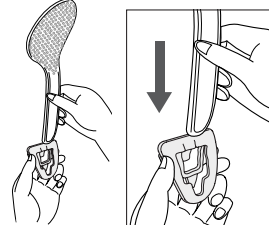


計量カップ  
(約180ml)

### しゃもじホルダーの使いかた

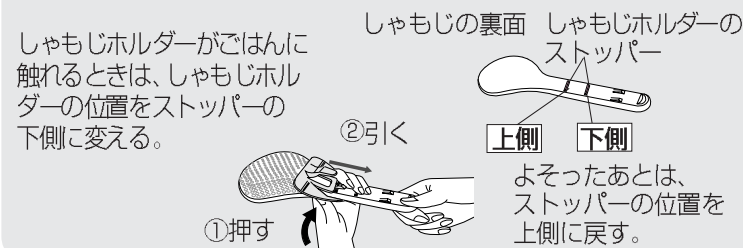
#### ■しゃもじにセットする

ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「↓」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。



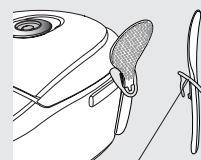
#### ごはんをよそうとき

しゃもじにしゃもじホルダーを付けたままお使いいただけます。



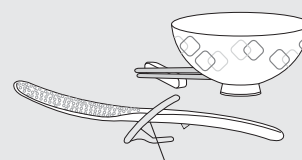
#### ■しゃもじを使わないとき

■フックを本体のハンドルに掛けられます。



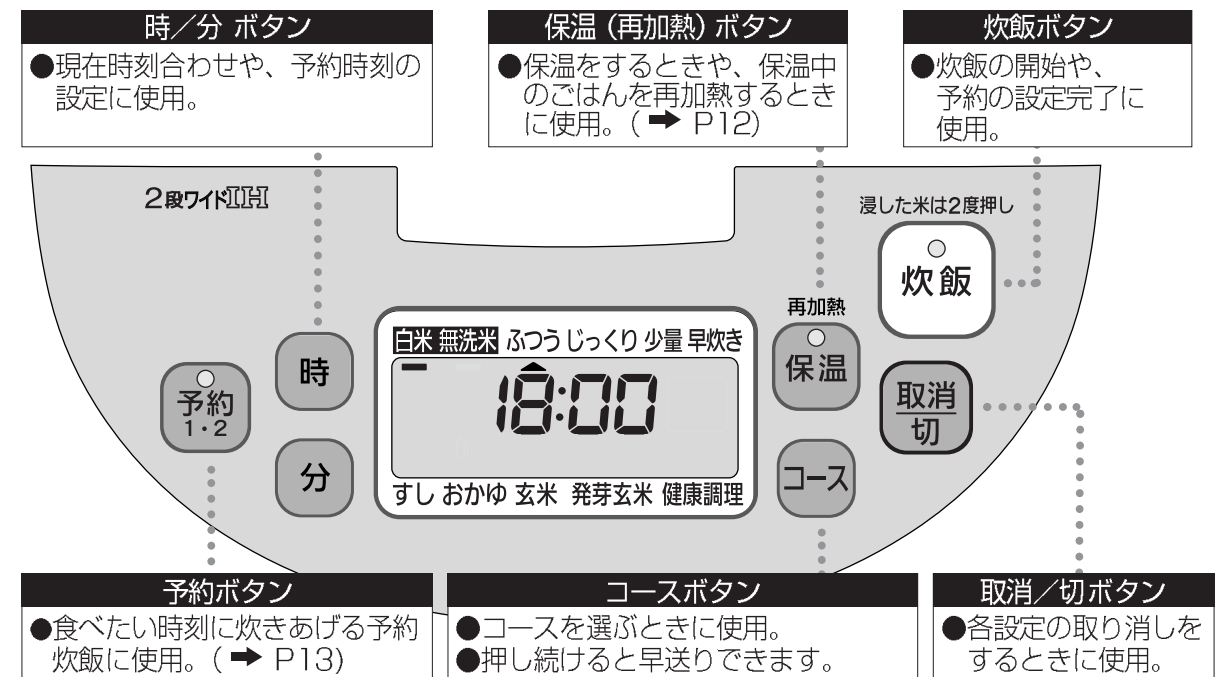
しゃもじホルダーのフック

■フックを支えにして卓上に置けます



ストッパーの位置は「上側」に合わせてください。

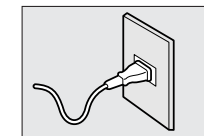
## 表示部



お知らせ ●「炊飯」「取消/切」ボタン上の凸部(●、●)は、目の不自由な方々に配慮したものです。  
●基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ビピッ」に変えています。

### 現在時刻の合わせかた 例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

①電源プラグを差し込む。



7:00

② 時 または 分 を1秒以上押し、「ピッ」とブザーが鳴ったら、ボタンから指を離す。  
時・分が点滅します。



③ 時 を押して8に合わせ、  
分 を押して30に合わせる。

8:30

合わせたと、点滅が止まれば時刻合わせ完了です。

- 時/分ボタンは押し続けると早送りができます。
- 時刻は24時間表示です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は、12:00に合わせてください。
- 炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。
- リチウム電池が消耗してくると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。(P.22)
- 電池は本体内部に固定されています。交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口(P.27)へご依頼ください。

# 各製品のセットを確認する



炊きたいメニューの「コース」と内釜の「水位線」							
炊きたいメニュー	▬ で 選ぶコース	▲ で 選ぶコース	内釜の水位線	炊きたいメニュー	▬ で 選ぶコース	▲ で 選ぶコース	内釜の水位線
白 米	白 米	ふ っ っ じ っ っ っ っ	白 米	す し め し	白 米 無 洗 米	す し	す し め し
無 洗 米	無 洗 米	ふ っ っ じ っ っ っ っ	白 米	全 が ゆ	白 米 無 洗 米	お か ゆ	お か ゆ「全」
少 量 の 炊 飯	白 米	少 量	白 米 1.8Lタイプ (2.5カップまで)	5 分 が ゆ	白 米 無 洗 米	お か ゆ	お か ゆ「5分」
	無 洗 米		1.0Lタイプ (1.5カップまで)	玄 米	——	玄 米	玄 米
早炊きの炊飯	白 米 無 洗 米	早 炊 き	白 米	発 芽 玄 米	——	発芽玄米	白 米
炊込みごはん	白 米	ふ っ っ じ っ っ っ っ	白 米	ス ー プ や 雑 炊 な ど	——	健康調理	指 定 の 水 量 最大の調理量は 下記の水位線ま でにしてくださ い。 <b>1.8Lタイプ</b> (白米6カップまで) <b>1.0Lタイプ</b> (白米4カップまで)
	無 洗 米	ふ っ っ じ っ っ っ っ					
炊 き お こ わ	白 米	ふ っ っ じ っ っ っ っ	炊 き お こ わ				
	無 洗 米	ふ っ っ じ っ っ っ っ					

# お米をとぎ、水加減をする

## 1 電源プラグを差す

- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしないでください。
- 電源コードは色テープ以上引き出さない。(破損の原因)

電源プラグ

## 2 付属の計量カップでお米をはかる

- 1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
- 無洗米も付属の計量カップではかります。

○ 良い例

約180ml (約1カップ/合)

× 悪い例

## 3 内釜でお米をとぐ

- 十分に洗米してください。(おこげができたり、ぬか臭くなる原因)
- お米をあらかじめ浸しておく必要はありません。
- 無洗米について
  - ・お米と水がなじむように、軽く底からかき混ぜる。
  - ・おこげやにおいが気になるときは軽く水洗いし、でんぷんを洗い流す。

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。(お米がぬか分を吸いやすいため)

②「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで手早く洗う。

## 4 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

- 水加減は、平らな台の上で。(左右の目盛り、両方を見ながら)
- 水量は、お米のカップ数に合わせます。
- 炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減してください。(水を多めに入れたときはふきこぼれたり「U12」を表示することがあります)(→ P20)
- 新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みで水加減してください。

例) 白米4カップを炊くとき

白米の目盛の「4」まで水を入れる

お米は平らにならす

「白米・無洗米・炊込み・早炊き・発芽玄米」の水位線

図の内釜は1.8Lタイプ

## 5 内釜を本体に入れ、ふたを閉める

つば部

内釜周囲の水分やつば部、釜底の異物はふき取ってください。

## 白米・無洗米を炊く



1

コース を押してコースを選ぶ

- 「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、①～⑩の順に選ぶことができます。

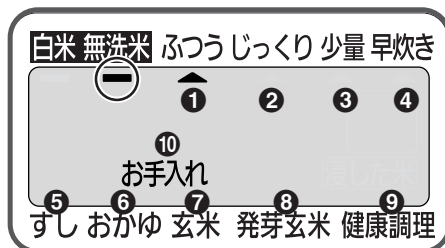
お使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

①「白米」が「－」で選択され、「▲」が①～⑩の順に移動。



続けてコースを押すと

②「無洗米」が「－」で選択され、「▲」が①～⑩の順に移動。



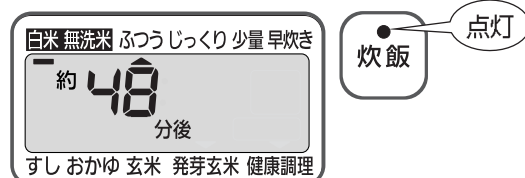
前回「無洗米」を炊いたとき

- 上記手順が②、①の順に入れ替わります。

- 「コース」ボタンを押し続けると、コース選択の早送りができます。
- 「ふつう」と「じっくり」の選びかた
  - ・「ふつう」コース ⇒ 標準的なごはんを炊くとき
  - ・「じっくり」コース ⇒ やややわらかめのごはんを炊くとき（冷めてもかたくなりにくい／お弁当など）
- 「白米」「無洗米」と「ふつう」「じっくり」コースは記憶されます。

2

炊飯 を押す ▶ 炊飯開始



「白米」「無洗米」の「ふつう」「じっくり」「少量」「すし」コースは、炊きあがるまでの時間を表示します。

時間は、浸水時間や水温により異なります。浸水時間（ふたを閉めてから「炊飯」ボタンを押すまでの間）や水温を検知し、炊飯時間と火加減を調節して炊きあげます。

3

ブザーが鳴ったら炊きあがり  
すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。  
むらす必要はありません。

お知らせ

- 炊飯が終わったときのブザー音を消すことができます。（P.24）



### 白米・無洗米を少量炊くとき…「少量」コース

1.8Lタイプは2.5カップまで、1.0Lタイプは1.5カップまでの炊飯をするときにお使いください。

コース を押して「少量」に「▲」を合わせる

お知らせ

- 「少量」コースは、「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
- 定められた容量以上の炊飯をすると、ごはんがおいしく炊けません。

### 白米・無洗米を早く炊きたいとき…「早炊き」コース

コース を押して「早炊き」に「▲」を合わせる

炊きあがるまでの時間の目安 約24～32分 ◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

お知らせ

- 「早炊き」コースは、「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
- 「早炊き」コースは、ごはんがかためになります。  
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

### 「健康調理」コース メニューに合わせた時間を設定し、調理するコースです。

鶏を使った薬膳風スープや野菜スープなど栄養豊富なメニューが調理できます。

コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる

分 を押して時間(分)をセットする

※40→45→50…→90→1→2→3…→40への順に表示されます。  
(20～90分は5分単位、1～20分は1分単位でセット)



※セットした時間(分)は蒸気が  
出始めると減っていきます。

炊飯 を押す

お願い

- 次のようなメニューには使用しないでください。
- のり状になるカレーやシチューなどのルーを使うメニュー
- 重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
- 多量の油を使うメニュー
- 加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー
- ※落しづた（クッキングシートやアルミホイルなど）はしないでください。
- 調理完了後は…
- ⇒ 保温にはなりません。また保温機能も使わないでください。
- ⇒ 必ずふた加熱板を洗ってください。

調理できる材料の目安

タイプ	白米の水位線
1.0Lタイプ	0.5～4カップ
1.8Lタイプ	1～6カップ

※材料が最大量を超えたり、最小量よりも少ないと、ふきこぼれたり、うまく調理できません。

### お米を30分以上浸したときは

「浸し米」炊飯 ふつう じっくり 少量 早炊き すし 発芽玄米

お米を事前に浸したときなどにお使いください。

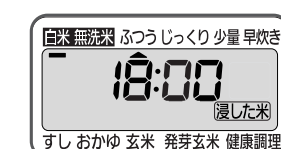
浸した米は2度押し

炊飯 を2度押す ▶ 炊飯開始

炊きあがるまでの時間の目安 約30～50分

浸水時間の目安

※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏場は30分以上、冬場は1時間以上の浸水を目安にしてください。



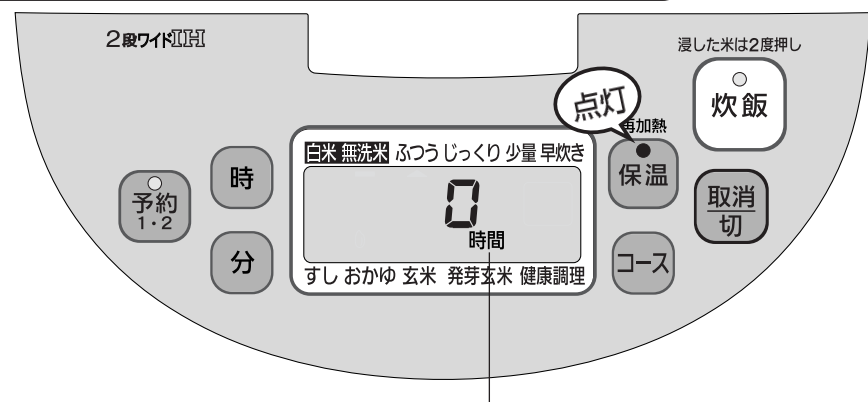
「浸した米」と現在時刻  
の表示になります。

「白米」「少量」「すし」「発芽玄米」コースは炊飯残時間を 13分前 から表示します。  
「無洗米」コースは 11分前 から表示します。  
「早炊き」コースは 8分前 から表示します。



## 炊きあがると、自動的に「保温」

炊きあがったら、すぐにごはんをほぐしてください



- 保温の経過時間を1時間単位で23時間まで表示します。  
(0時間は1時間を経過していないときに表示)
- 24時間を超えると現在時刻の表示になります
- 96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。(→ P20)

おいしく保温するには



- お米をよくといでぬかを充分落とす
- 炊きあがったらすぐにほぐす
- しゃもじを入れたまま保温しない

保温を切るとき



を押す → 電源プラグを抜く

- 「取消／切」ボタンを押さないと、次に電源プラグを差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度保温するとき



を押す

お願い

- 高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に変更してください。(P.24)
- 保温臭が気になるときは、お手入れ機能(P.19)を使ったあと、保温温度を60→74に変更してください。(P.24)
- ごはんがある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
- 24時間を超える保温はしないでください。
- 白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

## 再加熱(保温中のごはんをあつあつにしたいとき)

1. ごはんをほぐす

2. を押す



- 「保温ランプ」が約5～7分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。  
→ブザーが鳴ります。  
すぐにごはんをほぐしてください

お知らせ

- 保温ランプ消灯中や、ごはんが冷めているときはできません。  
→ブザーが4回鳴ります。
- 繰り返し行くと、ごはんが乾燥します。

食べたい時刻に炊きあげる

## 予約炊飯のしかた

まず

- 現在時刻が合っているか確認をしてください。  
合っていないときは正しく合わせてください。(→ P7)

「予約1」「予約2」で2通りの時刻を記憶できます。

予約ボタンを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

- お使い始めは、「予約1」には5:00を「予約2」には18:00を設定させています。
- 一度設定した予約時刻は変更するまで記憶しています。【よく使う時刻を記憶させると便利です】

「予約1」に炊きあがり時刻・午前7:30を予約するとき(「ぶつう」コース)

1



を押して「予約1」を選ぶ



を押すごとに 予約1 → 予約2 → 予約1 と交互に点灯します。



2



および



を押して炊きあがり時刻を合わせる

(時刻は24時間表示です)

- 「時」ボタンは1時間単位、「分」ボタンは10分単位で進みます。
- 押し続けると早送りできます。



3



を押す

→ 予約完了



じっくり、すし、おかゆ、玄米、発芽玄米、少量も予約炊飯ができます。

予約を取り消すとき  
操作を途中で止めるとき



を押す

別の予約時刻を  
設定するとき



を押し、「予約2」を選択する。  
あとは、上記手順2・手順3と同じです。

お知らせ

- 予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。
- 予約炊飯をしたときは、炊飯の残時間表示をしません。

便利

- 予約中に「予約」ボタンを押すと現在時刻が表示されます。

コース(メニュー)別の  
予約可能時間

- 下記の一覧にある予約可能時間以上の予約時刻設定をしてください。  
【予約可能時間未満の場合、「炊飯」ボタンを押すとすぐに炊飯が始まります】

コース(メニュー)	予約可能時間
ぶつう	60分～
じっくり	
少量	
発芽玄米	

コース(メニュー)	予約可能時間
すし	50分～
おかゆ	70分～
玄米	130分～

- 目安の時間として13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)の予約はお米が発酵し、においの原因になりますのでおやめください。

## 五目ごはん



1人分：396kcal

### 材料：5人分

白米 ……………3カップ  
 ごぼう・こんにゃく ……各30g  
 干しいたけ ……………2枚  
 油揚げ ……………1/2枚  
 鶏肉・にんじん ……各50g  
 みつば(2cm長さに切り熟湯をかける) ……7~8本  
 しょうゆ ……………大さじ1  
 酒 ……………大さじ1  
 ⑧ みりん ……………大さじ1/2  
 塩 ……………小さじ1/2  
 ⑧ 即席だしの素 ……………小さじ1/2

- ①白米をとぐ
- ②ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする
- ③干しいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきを取り、細切りにする
- ④油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんは、千切りにする
- ⑤①の白米と⑧を入れ、

水加減 白米目盛3まで

- ⑥よくかき混ぜ、平らにする
- ⑦②・③・④の具をのせる(具は混ぜない)
- ⑧ コース を押して「ふつう」または「じっくり」に「▲」を合わせる
- ⑨すぐに 炊飯 を押す
- ⑩炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす
- ⑪器に盛り、みつばを飾る

◆炊飯残時間を最初から表示します。

### おいしい「炊込みごはん」のコツ

炊込みごはんの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1~4カップ
1.8L	2~8カップ

●具を入れるときはお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。(白米1カップ=約150g)  
 お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

●具は小さめに切り、お米の上のせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

●炊込みごはんは、すぐに炊飯してください。予約はしないでください。(調味料が沈殿してうまく炊けない)

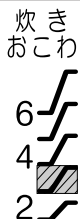
## 赤飯



1人分：362kcal

### 材料：5人分

もち米 ……………3カップ  
 あずき ……………1/3カップ(50g)  
 ごま塩 ……………適量



炊きおこわ  
 6 水位目盛  
 4 例えは3カップの場合  
 2 この間で調整します。

- ①あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる  
 再び水を加え、弱火でかためにゆでる  
 ※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります
- ②①をざるに上げ、ぬれぶきをかけ、お湯は冷ます
- ③もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきをかけ30分以上水を切る
- ④もち米と煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする

水加減(煮汁) 炊きおこわ目盛3の下線まで

- ⑤②のあずきをのせる
- ⑥ コース を押して「ふつう」または「じっくり」に「▲」を合わせる
- ⑦すぐに 炊飯 を押す
- ⑧炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる
- ◆炊飯残時間を最初から表示します。

### おいしい「炊きおこわ」のコツ

炊きおこわの炊飯容量

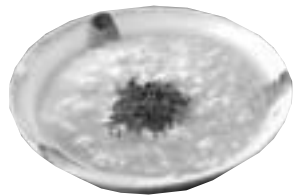
商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1~3カップ
1.8L	2~6カップ

●具を入れるときはお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。(もち米1カップ=約150g)  
 お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

●具は小さめに切り、お米の上のせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。予約はしないでください。  
 ●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で水加減が違います。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。白米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

## 茶がゆ



1人分：135kcal

### 材料：4人分

白米 ……………1カップ  
 濃い目のほうじ茶 ……約1200ml  
 塩 ……………少々  
 お茶の葉(飾り用) ……………適量

- ①白米をとぐ
- ②冷ましたほうじ茶を入れ、
- ③ コース を押して「おかゆ」に「▼」を合わせる
- ④ 炊飯 を押す
- ⑤炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる
- ⑥器に盛り、お茶の葉を散らす

◆炊飯残時間を 4分前 から表示します。

### おいしい「おかゆ」のコツ

おかゆの炊飯容量

全がゆ	
商品のタイプ	炊飯容量(具を入れるとき)
1.0L	0.5~1.5カップ(0.5~1)
1.8L	0.5~3カップ(0.5~2.5)

5分がゆ	
商品のタイプ	炊飯容量(具を入れるとき)
1.0L	0.5~1カップ(0.5)
1.8L	0.5~2カップ(0.5~1.5)

〈具を入れて炊く場合〉

●具の量はお米の量(重さ)以下が適量です。(白米1カップ=約150g)  
 ●ごはんからのおかゆはできません。

●全がゆと5分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。  
 ●5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。  
 ●牛乳類は使用しないでください。うまく炊けません。  
 ●味つけは炊きあがってからしてください。(調味料が沈殿してうまく炊けません)

## 玄米ごはん



1人分：388kcal

### 材料：4人分

玄米 ……………3カップ  
 白米 ……………少々  
 白ごま ……………少々  
 黒ごま ……………少々

- ①玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く

- ②①の玄米を入れ、

水加減 玄米目盛3まで

- ③ コース を押して「玄米」に「▼」を合わせる
- ④ 炊飯 を押す
- ⑤炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす
- ⑥器に盛り、白ごまと黒ごまをかける

◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

## 発芽玄米ごはん



1人分：395kcal

必ず、市販品(発芽玄米)の表示に従ってください

- ①白米をとぐ
- ②発芽玄米を洗い、固まりをほぐす(洗わなくてもよいものもあります)
- ③ 水加減 白米目盛3まで

※水加減は市販品の表示に従ってください

- ④ コース を押して「発芽玄米」に「▼」を合わせる
- ⑤ 炊飯 を押す
- ⑥炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす
- ⑦器に盛りつける

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

### 材料：4人分

発芽玄米 ……………1カップ  
 白米 ……………2カップ  
 割合の目安  
 → 発芽玄米1：白米(うるち米)2

### おいしい「発芽玄米」のコツ

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5~4カップ
1.8L	1~8カップ

〈具を入れて炊く場合〉

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5~3カップ
1.8L	1~7カップ

●具の量は発芽玄米の量の1カップあたり75gまでが適量です。(発芽玄米1カップ=約145g)  
 発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。  
 ●乾物などを入れるときは、必ず一度、もどしてください。  
 ●具は小さめに切り、発芽玄米の上のせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

### おいしい「玄米」のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1~3カップ
1.8L	1~7カップ

〈具を入れて炊く場合〉

●炊飯時間が長いので、豆類などのかための材料を加えるとよいでしょう。  
 ●具の量はお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。(玄米1カップ=約148g)  
 お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。  
 ●具は小さめに切り、お米の上のせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

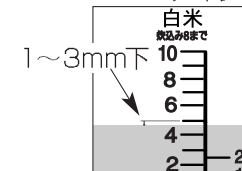
### 自家製発芽玄米を炊くときは・・・

#### ■炊飯できる容量

発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも炊飯できる最大容量は下記の容量です。

最大炊飯容量	
1.0L	3カップまで
1.8L	5カップまで

例) 5カップを炊くとき  
 <1.8Lタイプ>



1~3mm下  
 白米 水位目盛  
 10  
 8  
 6  
 4  
 2  
 2.5

#### ■水量の目安

発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1~3mm程度、水を減らしてください。

※混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは、水の減らす量を少なくしてください。

#### ○お願い

発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。炊く前に再度、計量カップではかり直してください。予約炊飯はしないでください。(お米が発酵し、においの原因になります)

※お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。



## 薬膳風鶏スープ

健康調理：60分



1人分：133kcal

材料：4人分

干しいたけ ……2枚  
長ねぎ ……50g  
大根 ……50g  
雑穀(※1) ……15～20g  
鶏手羽先 ……4本  
しょうが(みじん切り) ……小さじ1  
水(※2) ……600ml  
鶏がらスープの素 ……小さじ2杯  
塩、コショウ ……少々(お好みで)

(※1) きび、あわ、ヒエ、押し麦など  
黒米や黒豆類はスープが  
黒っぽくなるので、  
白っぽいものをお薦め  
(※2) 少ない量を調理する場合は、  
水1カップ程度を目安に  
増やしてください

1.0Lは上記の量  
1.8Lは2倍量まで

- 干しいたけはぬるま湯でもどし、石づきを取り、薄切りにする
- 長ねぎは小口切り、大根は短冊に切る
- 雑穀は軽く洗う
- 塩、コショウ以外のすべての材料を内釜にいれる
- コースを押して「健康調理」に「▼」を合わせる
- 分を押して「60」にセットする
- 炊飯を押す
- ブザーが鳴ったら、ふたを開け、塩、コショウで味を調える
- コラーゲンが豊富なスープですが、鶏の油分やアクが気になる場合は、鶏手羽先を湯通しをしてからお使いください。

## 豆入り野菜スープ

健康調理：40分



1人分：87kcal

材料：4人分

ベーコン ……35g 水 ……450ml  
にんじん ……50g 固形スープの素 ……1個  
キャベツ ……75g トマト水煮缶(カット) ……150g  
玉ねぎ ……75g 大豆水煮※ ……50g  
しめじ ……75g パセリ ……少々  
塩、コショウ ……少々(お好みで)

1.0Lは上記の量、1.8Lは2倍量まで

- ベーコンと野菜は1～1.5cm角位に切る
- しめじは小房に分ける
- 内釜に水、固形スープの素、トマト水煮缶、大豆、①②を全て入れる
- コースを押して「健康調理」に「▼」を合わせる
- 分を押して「40」にセットする
- 炊飯を押す
- ブザーが鳴ったら、ふたを開け、塩、コショウで味を調える
- 器に盛りつけたら、彩りにパセリを散らす

- <乾燥豆から水煮豆を作る場合>  
大豆(乾燥) ……100g
- 大豆を洗い、豆の3倍量の水に1晩(約8時間)つけて戻す
  - 内釜に、戻した大豆と水800mlを入れる
  - コースを押して「健康調理」に「▼」を合わせる
  - 分を押して「80」にセットする
  - 炊飯を押す
  - ブザーが鳴ったらふたを開け、竹串などでかたさを確認する
- 約200gの水煮豆ができます

※お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。

## 豆乳と抹茶のケーキ

健康調理：40分



8等分した場合の1切れ：192kcal

材料

バターまたはサラダ油 ……少々  
ホットケーキミックス ……200g  
卵 ……2個  
豆乳 ……100ml  
サラダ油 ……大さじ3  
甘納豆※ ……70g  
抹茶(粉末) ……小さじ1

※金時豆、白花豆など大きいものは、  
小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります

1.0L/1.8L共に上記の量

- 内釜の内側に薄く、バターかサラダ油を塗る
- 材料をすべて粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- ②を内釜に流し入れ、
- コースを押して「健康調理」に「▼」を合わせる
- 分を押して「40」にセットする
- 炊飯を押す
- ブザーが鳴ったら、内釜を取り出し、反転してケーキを取り出し皿や網の上で冷ます

## 玄米の鶏雑炊

健康調理：1～2分+蒸らし：5分



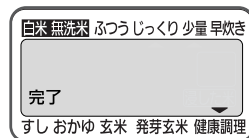
1人分：174kcal

材料：3人分

玄米ごはん ……お茶わん約2杯分(約260g)  
だし汁 ……500ml  
(水500mlと即席だしの素小さじ2で可)  
鶏肉(ムネ肉) ……40g  
にんじん・しいたけ ……各40g  
長ねぎ ……40g  
塩 ……小さじ1/4  
しょうゆ ……小さじ1/2

1.0Lは上記の量  
1.8Lは2倍量まで

- 調理が終わると「完了」の表示が出ますので、このあと  
取消切を押してください。



- 鶏肉は約1cm角に切る
- にんじん・しいたけは薄切りにする
- 長ねぎは小口切りにする
- 内釜に材料を全て入れる
- コースを押して「健康調理」に「▼」を合わせる
- 分を押して「1」にセットする
- 炊飯を押す
- ブザーが鳴ったら、ふたを開けずにそのまま5分蒸らす

■材料の割合の目安

ごはんの量	水(だし)の量	具の量
茶わん軽く1杯(130g)	250ml	80gまで

■調理容量

商品のタイプ	ごはんの量	水(だし)の量	具の量
1.8L	茶わん軽く1～4杯(130～520g)	250～1000ml	80～320g
1.0L	茶わん軽く1～2杯(130～260g)	250～500ml	80～160g

- 卵や薬味は、蒸らしが終了してから加えてください。
- ※肉類を多く入れると、油分やアクでふた加熱板やふた内面が汚れやすくなります。調理後は必ず、お手入れをしてください。
- ※上記の量を超えると、ふきこぼれたり、うまく調理できないことがあります。

- ※お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。
- ※セットする時間(分)は目安です。材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わりますので、様子を見ながら加減してください。
- ※セットした時間(分)と蒸気が出始めるまでの時間(約5～17分)を加えたものが調理時間になります。
- ※調理が終わったあと、時間が経過するとふたを開けたときにふた加熱板から露が垂れますのでご注意ください。

栄養豊富な  
メニューが調理  
できます!!

# 使うたびに洗うもの

しゃもじ

内釜

**洗いかた** 薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。  
（初めてお使いになるときも、洗ってからご使用ください）

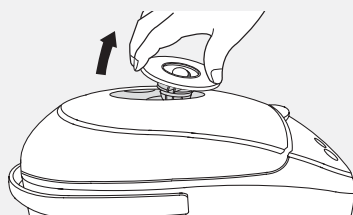
## お願い

- 炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ベンジンやシンナー、除菌アルコール、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。

## 蒸気ふた

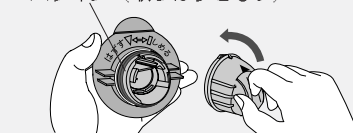
### 外しかた

1 持ち上げ、



2 矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

パッキン（取りはずさない）



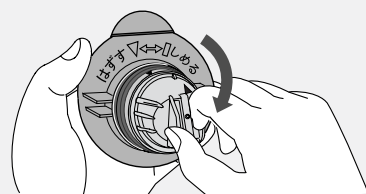
### お願い

- 蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- 蒸気ふたは正しく取り付けてください。炊飯できますが炊きムラになったり「U15」を表示します。（→ P20）

### 取り付けかた

1 ▼と▲の位置を合わせ、

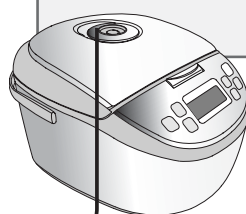
2 矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、



3 蒸気ふたの半円状突起部を後方に向けて、本体に押し込み取り付ける。  
（浮きや傾きがないこと）

## 本体・ふた

固く絞ったふきんでふいてください。



## 蒸気ふた取付部・ふた内面

蒸気ふたを取り外し、固く絞ったふきんでふいてください。  
パッキンも固く絞ったふきんでふいてください。

## 内釜（→ P4）

## 釜底センサー

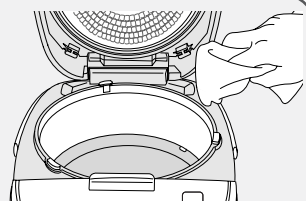
汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふいてください。

**お知らせ** ●汚れたまま使うと、ごはんがこげたり、エラー表示が出たりしてうまくごはんが炊けません。

## 上 枠

固く絞ったふきんでふいてください。

**お願い** ●水などを流しこんで洗わないでください。



## ふた加熱板

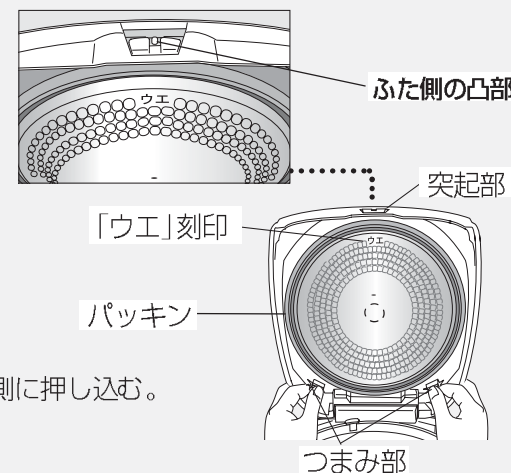
### ■取り外しかた

つまみ部（両側）を持ち、手前に引きながら外す。

### ■取り付けかた

1 「ウエ」刻印側の突起部を、ふたの上部にある穴に斜め下から差し、

2 つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。



### お願い

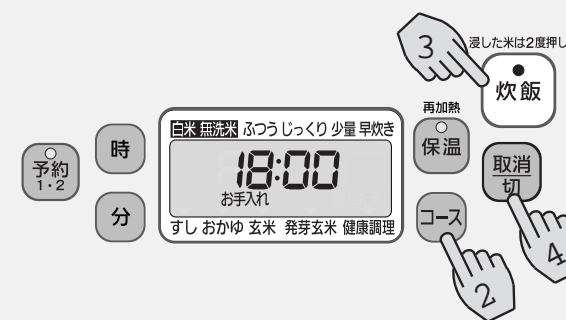
●特に調味料を使ったごはん（炊込みごはんや豆ごはんなど）や、塩分を含む汁物を調理したときは調理終了後、すぐにふた加熱板を外して洗ってください。  
洗わないままお使いになるとにおいや腐敗の他にさびが発生する原因になります。

- ふた加熱板やパッキンの水分を十分にふき取ってから本体に取り付けてください。
- ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

## お手入れ機能

- 炊込みごはんや保温のあとのおいが取れないとき
- ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

所要時間  
約 45 分



### お知らせ

- においや汚れによっては、完全に落ちない場合があります。
- 炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。  
→ブザーが4回鳴ります。  
約30分お待ちください。

1 内釜の約8分目まで水を入れ、ふたを閉める  
※レモン1個を輪切りにして入れると効果的です。  
（洗剤などは入れないでください）

2 コース を押し、液晶部に「お手入れ」を表示する

3 炊飯 を押す 点灯 炊飯

4 ブザーがなれば 取消切 を押す

5 冷めてから湯を捨てる  
（そのまま放置しないでください。  
早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

# 故障かな？

こんな表示が出たら／うまく炊けないとき

こんな表示が出たら	ご確認ください	参 照 ページ
U 10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※内釜をセットしても表示が消えないときは「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	—
U 12	●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温になりません。 保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、「保温」ボタンを押してください。	4 —
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	12
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふたが付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、パナソニック商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが ①おいしさは低下します（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合があります。 保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、蒸気ふたのセットを確認し、「保温」ボタンを押してください。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	— 18 18
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—
H01～ H06	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—

上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

予約について

炊飯／保温中

症 状	ご確認ください	参 照 ページ
予約したのに すぐ炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●各コース（メニュー）の予約可能時間未満の予約時刻設定をしていませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	7 13
予約時刻に 炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約60分前、2時間以上の予約設定時間で約50分前から炊飯を開始します。	7 13 —
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 （最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」を表示していませんか？ ●水の量が多くありませんか？ ●炊込みごはんの場合、具の量が多くありませんか？	— — 20 — —
再加熱ができない	●保温を「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ブザー音が4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	12 12
炊飯や保温中に 音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	— — —
蒸気口以外から 蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	— 19
ボタン操作 (炊飯)ができない	●表示部に「U10」などを、表示していませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押し、ランプを消してから行ってください。	20 —


●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

困ったとき



その他

症 状	ご確認ください	参 照 ページ
表示が消えた	●電源プラグを差すと8：30を表示しますか？ 【表示する】 リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】 電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口(P.27)へご依頼ください。	7
電源プラグから火花が飛ぶ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH(誘導加熱)方式固有のもので故障ではありません。	—

症 状	理 由	参 照 ページ
ごはんがこげる	●洗米や精米が不十分ではありませんか？	9
	●割れ米が多く混ざっていませんか？	5
	●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？	4
	●白米を「玄米」や「発芽玄米」コースで炊飯していませんか？	—
	●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。	—
ごはんが乾燥する	●無洗米を使っていますか？ →お米から溶け出すでんぷんが原因です。気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	9
	●底のうすいキツネ色のおこげは故障ではありません。	—
ごはんが内釜にこびりつく	●24時間を超えて保温していませんか？	12
	●繰り返し再加熱していませんか？	12
	●蒸気口以外から蒸気がもれていませんか？	21
おかゆが のり状になる	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。	—
	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	—
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸していませんか？	—
	●おかゆを保温していませんか？	裏表紙
	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	9
	●銘柄、産地、保存期間(新米・夏場米)などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	—
	●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	13
	●「早炊き」をすると、ごはんがかためになります。	11
	●十分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。	—
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●お米を浸水したあと、「浸し米」炊飯をしないとごはんがやわらかくなります。	—
	●「少量」炊飯コースで規定の量以上を炊飯していませんか？	11
	●炊きあがったごはんをすぐにほぐさなかったためです。 (余分な水分が残り、露がついたり、べたつくことがあります。)	5
	●24時間を超えて保温したためです。	12
	●冷めたごはんを継ぎ足し、保温したためです。	—
	●洗米や精米が不十分なためです。	9
	●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。	—
	●炊込みごはんを炊いたあとは、においが残るので念入りに内釜を洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」をしてください。	19

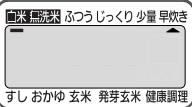
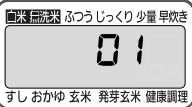


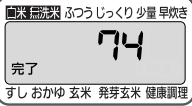
お知らせ

●誤って、内釜を入れないで水やお米を本体に入れてしまったときは ➡ 販売店にご相談ください。

困ったとき

手順の2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。

### ふた加熱板や内釜に露が多くつくとき／保温中のごはんの温度が低いとき

- 1 **コース** を押し「早炊き」に「▲」を合わせる 
- 2 **保温** を押す 操作音(ピッ)はしません  
**予約 1・2** を押す 操作音(ピッ)はしません  
**保温** を押す 
- 3 **炊飯** を押す 
- 4 **コース** を押す  
 押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります。  
   
 露が多くつくときは「62」を選ぶ 4秒後に完了  
 ごはんの温度が低いときは「74」を選ぶ 4秒後に完了

#### お願い

- 12時間を超える保温はしないでください。
- 保温温度が「74」でおいがするとき  
 ↓  
 「76」に  
 ●変色・乾燥するとき  
 ↓  
 「72」に変更してください。

#### お知らせ

- 工場出荷時は60に設定しています。

### 終了音を消したいとき（炊飯・再加熱・お手入れが終わったときの終了音を消す）

- 1 **コース** を押し「早炊き」に「▲」を合わせる 
- 2 **保温** **予約 1・2** **保温** の順に押す 
- 3 **コース** を3回押して「05」を選び   
**炊飯** を押す  
 「On」を表示します。 
- 4 **コース** を押して「OFF」を表示させる  
 押すごとに「OFF」と「On」が切り換わります。  
 4秒後に完了 

### ごはんのおこげが気になるとき

- 1 **コース** を押し「早炊き」に「▲」を合わせる 
- 2 **保温** を押す 操作音(ピッ)はしません  
**予約 1・2** を押す 操作音(ピッ)はしません  
**保温** を押す 
- 3 **コース** を押して「02」を選び   
**炊飯** を押す
- 4 **コース** を押して「So:Lo」を表示させる  
 4秒後に完了 



### 精米度のばらつきでうまく炊けないとき

- 1 **コース** を押し「早炊き」に「▲」を合わせる 
- 2 **保温** を押す 操作音(ピッ)はしません  
**予約 1・2** を押す 操作音(ピッ)はしません  
**保温** を押す 
- 3 **コース** を2回押して「03」を選び   
**炊飯** を押す  
 白米に  が点灯します
- 4 **コース** を押して「0」を表示させる  
 押すごとに「0」を表示したり、消したりします。  
 4秒後に完了 

#### お知らせ

- 変更したときは「白米」のじっくりと「少量」と「無洗米」の選択ができません。  
 →「白米」で炊飯してください。
- 炊飯時間が約60分になります。

#### お知らせ

- 設定をもとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
- 16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

修理・お取り扱い・お手入れ  
などのご相談は…  
まず、お買い上げの販売店へ  
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書(別添付)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間: お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品の、製造打ち切り後6年保有しています。


注)補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

20～25ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- 保証期間中は  
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- 保証期間を過ぎているときは  
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。  
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- 修理料金の仕組み  
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → <http://panasonic.co.jp/cs/japan>

修理に関するご相談	
パナソニック 修理ご相談窓口	
ナビダイヤル (全国共通番号)  <b>0570-087-087</b>	
●呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。 ●携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口にご連絡ください。 ●最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。	

**技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

**部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。

**出張料** は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	<b>IH</b> ジャー炊飯器
品番	
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

使いかた・お買い物などのご相談	
パナソニック お客様ご相談センター	
365日／受付9時～20時	
電話	フリーダイヤル  <b>0120-878-365</b>
■携帯電話・PHSでのご利用は… <b>06-6907-1187</b>	
FAX	フリーダイヤル  <b>0120-878-236</b>
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787 Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)	

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口	
ナビダイヤル (全国共通番号)  <b>0570-087-087</b>	
●呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。 ●携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口にご連絡ください。	

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区		近畿地区	
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 <b>☎(011)894-1251</b>	帯広	帯広市西20条北2丁目23-3 <b>☎(0155)33-8477</b>
旭川	旭川市2条通16丁目1166 <b>☎(0166)22-3011</b>	函館	函館市西桔梗589番地241(函館流通卸センター内) <b>☎(0138)48-6631</b>
滋賀		奈良	
京都		和歌山	
大阪		兵庫	

東北地区		中国地区	
青森	青森市大字浜田字豊田364 <b>☎(017)775-0326</b>	宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18 <b>☎(022)387-1117</b>
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1 <b>☎(018)868-7008</b>	山形	山形市平清水1丁目1-75 <b>☎(023)641-8100</b>
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43 <b>☎(019)645-6130</b>	福島	郡山市亀田1丁目51-15 <b>☎(024)991-9308</b>
鳥取		岡山	
米子		広島	
松江		山口	

首都圏地区		四国地区	
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19 <b>☎(028)689-2555</b>	東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 <b>☎(03)5477-9780</b>
群馬	前橋市箱田町325-1 <b>☎(027)254-2075</b>	山梨	甲府市宝1丁目4-13 <b>☎(055)222-5822</b>
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3 <b>☎(029)864-8756</b>	神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16 <b>☎(045)847-9720</b>
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 <b>☎(048)728-8960</b>	新潟	新潟市東区東明1丁目8-14 <b>☎(025)286-0180</b>
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5 <b>☎(043)208-6034</b>	香川	
福岡		徳島	

中部地区		九州地区	
石川	金沢市横川3丁目20 <b>☎(076)280-6608</b>	佐賀	春日市春日公園3丁目48 <b>☎(092)593-9036</b>
富山	富山市根塚町1丁目1-4 <b>☎(076)424-2549</b>	佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 <b>☎(0952)26-9151</b>
福井	福井市問屋町2丁目14 <b>☎(0776)21-0622</b>	長崎	長崎市東町1919-1 <b>☎(095)830-1658</b>
長野	松本市寿北7丁目3-11 <b>☎(0263)86-9209</b>	大分	大分市萩原4丁目8-35 <b>☎(097)556-3815</b>
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5 <b>☎(054)287-9000</b>	宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2 <b>☎(0985)63-1213</b>
愛知		熊本	
岐阜		天草	
高山		鹿児島	
三重		大島	

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608



# 仕様

メニュー	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用	炊飯容量 ( ) 内は1回に炊けるお米の量(カップ数)	
				SR-HE101P	SR-HE181P
白米(ふつう・じっくり)	約32～53分	○	○	0.09～1.0 L (0.5～5.5)	0.18～1.8 L (1～10)
無洗米(ふつう・じっくり)	約32～53分	○	○	0.09～1.0 L (0.5～5.5)	0.18～1.8 L (1～10)
少量	約32～48分	○	○	0.09～0.27 L (0.5～1.5)	0.18～0.45 L (1～2.5)
炊込み	約48～53分	×	×	0.18～0.72 L (1～4)	0.36～1.44 L (2～8)
炊きおこわ	約48～53分	×	×	0.18～0.54 L (1～3)	0.36～1.08 L (2～6)
早炊き	約20～32分	○	—	0.09～1.0 L (0.5～5.5)	0.18～1.8 L (1～10)
すしめし	約46分	○	○	0.18～1.0 L (1～5.5)	0.36～1.8 L (2～10)
全がゆ	約50～67分	×	○	0.09～0.27 L (0.5～1.5)	0.09～0.54 L (0.5～3)
5分がゆ	約50～67分	×	○	0.09～0.18 L (0.5～1)	0.09～0.36 L (0.5～2)
玄米	約110～120分	×	○	0.18～0.54 L (1～3)	0.18～1.26 L (1～7)
発芽玄米	約50～70分	×	○	0.09～0.72 L (0.5～4)	0.18～1.44 L (1～8)
健康調理	設定時間90分まで	—	—	白米4カップの水位線まで	白米6カップの水位線まで


- 炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には2～3分長くなることがあります。
- 白米と無洗米の「ふつう」、「じっくり」では「じっくり」コースの炊飯時間が長くなります。
- 表内の「×」印はおすすめできません。

		SR-HE101P	SR-HE181P
電 源		交流100 V 50/60 Hz	
消費電力(約)	炊飯時	1100 W	1300 W
	保温時	758 W (19.7 Wh <sup>*1</sup> )	866 W (24.4 Wh <sup>*1</sup> )
コードの長さ		1.0 m	
質量(約)		4.5 kg	5.5 kg
大きさ(幅×奥行×高さ)		26.1 cm×35.7 cm×21.5 cm (41.4 cm <sup>*2</sup> )	29.0 cm×39.0 cm×24.0 cm (46.4 cm <sup>*2</sup> )

- 炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- この製品は、日本国内用に設計(電源周波数50Hz/60Hzの切替は不要)されています。
- 電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	SR-HE101P	SR-HE181P
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	71.7 g	91.2 g
年間消費電力量	99.8 kWh/年	152 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	195 Wh	259 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	19.7 Wh	24.4 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.1 Wh	0.93 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.63 Wh	0.53 Wh

- 注記●1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース(ふつう)での電力量です。
- 1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
  - 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
  - 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検		長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を!	
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。</li> <li>●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。</li> <li>●本体が変形したり、異常に熱い。</li> <li>●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。</li> <li>●本体の一部に割れ、ゆらみ、かたつきがある。</li> <li>●炊飯中、底部のファンが回っていない。</li> </ul>	<b>ご使用中止</b> 故障や事故の防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ (おぼえのために、記入されると便利です)

お買い上げ日	年 月 日	品番	販売店名	☎ ( )
--------	-------	----	------	-------

## パナソニック株式会社 クッキング機器ビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© Panasonic Corporation 2008

RZ19-C49  
S1008K0